WILLIAM H. UKERS

ISTORIA TIMPURIE A CAFELEI

Traducere: Nicolae Sfetcu

MultiMedia Publishing

ISTORIA TIMPURIE A CAFELEI

William H. Ukers

(Traducere parțială din All About Coffee, de William H. Ukers (1873-1945), publicată în 1922)

Traducător: Nicolae Sfetcu

Publicat de Nicolae Sfetcu

PREVIZUALIZARE CARTE



Introducere

Civilizaţia umană a cunoscut trei tipuri majore de bături nealcoolice extrase din plante, de-a lungul existenţei sale: ceaiul, cacao, şi cafeaua. Sursele vegetale preferate pentru astfel de băuturi sunt frunzele şi boabele. Dintre acesteam frunzele de ceai sunt cele mai utilizate, urmate de boabele de cafea, iar pe locul trei boabele de cacao. Dar din punctul de vedere al comerţului internaţional, boabele de cafea sunt de departe cele mai importante.

Toate trei băuturi sunt consumate la nivel mondial, în toate ţările, gradul lor de utilizare diferind în funcţie de ţară şi cultură, cu un consum meva mai redus pentru cacao. Acolo unde consumul de ceai este predominant cafelei i se acordă mai puţină atenţie, şi invers.

Cafeaua este o băutură universal recunoscută ca o necesitate umană. Departe de a fi văzută ca un lux sau privită cu indulgenţă, ea este considerată un corolar pentru energia şi eficienţa umană, producând în acelaşi timp o puternică senzaţie de plăcere.

Cafeaua deţine un loc important in dieta raţională a tuturor popoarelor civilizate ale pământului. Este o băutură democratică. Este în acelaşi timp băutura înaltei societăţi, dar dar şi a bărbaţilor şi femeilor care care muncesc în diverse domenii de activitate, mental, sau fizic. Tocmai de aceea cafeaua a mai fost numită şi "lubrifiantul om-maşină cel mai cunoscut", ca şi "gustul cel mai plăcut din toată natura."

În acelaşi timp, nicio "băutură-aliment" nu a întâlnit vreodată atât de multă opoziţie. Oferită lumii de către Biserică şi recomandată de medici, cafeaua a avut cu toate acestea de suferit datorită superstiţiilor religioase şi a interdicţiilor medicale. În timpul celor peste o mie de ani de dezvoltare a cunoscut o opoziţie politică acerbă, restricţii fiscale, taxe exagerate, dar cu toate acestea a supravieţuit, ajungând astăzi pe primul loc în catalogul celor mai populare băuturi.

Dar cafeaua este ceva mai mult decât o băutură. Este una dintre cei mai importanţi adjuvanţi alimentari din lume. Există şi alte alimente auxiliare, dar niciuna care să exceleze în gust şi efecte reconfortante precum cafeaua, efecte datorate în primul rând aromei sale unice.

Sunt persoane care beau cafea datorită unui sentiment de bunăstare degajat de această activitate. Elementele esenţiale componente ale cafelei sunt cafeina şi cafeol. Cafeina furnizează stimulentul principal. Aceasta creşte capacitatea de muncă fizică şi mentală, fără reacţii dăunătoare. Cafeol furnizează gustul şi aroma, un parfum oriental de nedescris care ne invadează, formând unul dintre elementele principale care alcătuiesc atracţia cafelei. Există mai multe alte componente în cafea, inclusiv anumiţi acizi cafetanici inofensivi, care, în combinaţie cu cafeolul, dau acel gust rar şi specific.

În anul 1919 cafelei i s-a acordat unul dintre cele mai mari onoruri. Un general american a declarat cafeaua, împreună cu pâinea şi slănina, drept cele trei elemente esenţiale nutritive care au ajutat la câştigarea celui de al doilea război mondial de partea Aliaţilor. Deci, acest simbol al fraternităţii umane a jucat un rol din umbră în "construirea unei lumi sigure pentru democraţie."

Cu toate avantajele sale, consumul de cafea exagerat poate fi dăunător. Persoanele care care au o sensibilitate idiosincratică la alcaloizi trebuie să fie cumpătaţi în utilizarea de ceai, cafea, sau cacao. Şi există un număr mic de persoane care, din cauza unor caracteristici individuale, nu pot bea cafea, la fel cum unii oameni nu pot mânca căpşuni, dar dar asta nu înseamnă că trebuie condamnată cafeaua sau căpşunile

Exploatându-se ipohondria unora şi sensibilitatea la cafea a altora, în ultimii ani au apărut pe piaţă o serie de aşa-zişi înlocuitori ai cafelei. Cei mai mulţi dintre înlocuitori s-au dovedit prin analize oficiale ale guvernului ca având un deficit de alimente cu valoare nutritivă, şi doar presupuse virtuţi.

Cafeaua bună, prăjită cu atenţie şi preparată în mod corespunzător, este băutură naturală cu un efect tonic neegalat de nicio altă băutură naturală. Un stimulent pur, în condiţii de siguranţă, produs în laboratoarele mamei Natura, şi una din bucuriile de seamă al vieţii!



1. Etimologia cafelei

Istoria cuvântului cafea implică mai multe dificultăți fonetice. Limbile europene au luat numele de la o băutură de original arabă din jurul anilor 1600, *qahwah*, nu direct, ci prin forma sa turcă, *kahveh*. Acest nu era numele plantei, ci a băuturii făcută din infuzie, fiind inițial unul dintre numele utilizate pentru vin în arabă.

Sir James Murray, în *New English Dictionary*, spune că unele persoane au presupus că acest cuvânt este de origine străină, probabil din Africa, și au crezut că are legătură cu numele Kaffa, un oraș din Shoa, sud-vestul Abisiniei, reputatul loc natal al plantei de cafea, dar nu există dovezi în acest sens, iar numele *qahwah* nu este dat de boabe sau de plantă, care se numește *bunn*, numele nativ în Shoa fiind *būn*.

Într-o contribuție la simpozionul *Notes and Queries* cu privire la etimologia cuvântului cafea, din 1909, James Platt, Jr., nota:

> "Forma turcă pare să fi fost scris *kahvé*, cu litera finală *h* nepronunţată niciodată. Sir James Murray atrage atenția asupra existenței a două tipuri europene, unul la fel ca şi cuvântul francez *café*, italian *caffè*, iar pe de altă parte asemănător cu cuvântul englez *coffee*, sau olandez *koffie*. El explică vocala *o* din a doua serie ca aparent reprezentând grupul *au, ahv* în turcă. Acest aspect pare nesprijinit de dovezi, iar *v* este deja reprezentat de *ff*, astfel încât în ipoteza lui Sir James *coffee* este ecgivalentul lui *kahve*, ceea ce este puțin probabil. Schimbarea de la *a* la *o*, în opinia mea, este mai bine reprezentată ca o apreciere imperfectă. Sunetul exact a lui *ă* în arabă și în alte limbi orientale este cel al unui *u* în limba engleză, ca în "cuff." Acest sunet, relativ uşor pentru noi, este o mare piatră de încercare pentru alte națiuni. Eu judec că olandezul *koffie* și formele sale înrudite sunt încercări imperfecte de pronunţie a vocalei pe care autorii nu au putut-o înțelege. Este clar că tipul francez este mai corect. Germanii au corectat cuvântul lor *koffee*, pe care l-au luat din olandeză, în *kaffee*. Limbile scandinave au adoptat forma franceză. Mulți probabil că se întreabă cum a ajuns grupul original *hv* să devină *ff* în cuvintele europene echivalente. Sir James Murray nu face nici o încercare de a rezolva această problemă."

Virendranath Chattopádhyáya, care a contribuit de asemenea la simpozionul *Notes and Queries*, a susținut că hw din cuvântul arab *qahwah* devine uneori *ff*, și uneori doar *f* sau *v* în traducerile europene, întrucât unele limbi, cum ar fi engleza, au accente silabice puternice, în timp ce alții, precum francezii, nu au nici unul. Din nou, el arată că *h*-ul aspirat surd se aude în unele limbi, dar este greu perceptibil în altele.

Col. W.F. Prideaux, un alt colaborator, a susţinut că în limbile europene a ajuns o formă a cuvântului cafea cuvânt direct din limba arabă arabă *qahwah*, citând din Hobson-Jobson în sprijinul acestei teorii:

> *Chaoua* în 1598, *Cahoa* în 1610, *Cahue* în 1615. În timp ce Sir Thomas Herbert (1638) prevede în mod expres că "se bea (în Persia) ... mai presus de toate celelalte, *Coho* sau *Copha*: numită de turci şi arabi *Caphe* şi *Cahua*. " Aici pronunțiile persană, turcă, și arabă sunt clar diferențiate.

Col. Prideaux apelează apoi, în calitate de martor pentru pronunţia anglo-arabă, la o persoană ale cărei argumentaţii nu erau disponibile când au fost scrise *Noul dicţionar englez* şi articolele Hobson-Jobson. Aceasta este John Jourdain, un marinar din Dorsetshire, al cărui Jurnal a fost tipărit de către Societatea Hakluyt în 1905. La 28 mai 1609, el înregistrează că "în după amiaza în care am plecat din Hatch (Al-Hauta, capitala districtului Lahej lângă Aden), şi am călătorit până la trei dimineaţa, şi apoi ne-am

odihnit pe câmp până la trei ziua următoare, lângă o casă de cafea în deşert. " Pe 5 iunie grupul, care călătorea de la Hippa (Ibb), "intră în munţi, cămilele noastre fiind îmbrăcate, şi noi înşine chiar mai bine. Acest munte este numit Nasmarde (Nakīl Sumāra), unde creşte toată cafeaua." Mai departe a fost "un mic sat, unde se vindea cafea şi fructe. Seminţele acestei cafele este o bună afacere, întrucât sunt transportate la Marele Cairo şi toate celelalte locuri din Turcia şi Indii." Prideaux, cu toate acestea, menţionează că un alt marinar, William Revett, în jurnalul său (1609) spune, referindu-se la Mocha, că "Shaomer Shadli (şeicul Ali bin 'Omar esh-Shādil) a fost primul inventator al băuturii de cafea, fiind foarte stimat pentru aceasta. " Acest lucru îl face mai degrabă pe Prideaux să considere că pe coasta Arabiei, şi în oraşele comerciale, pronunţia persană era fost în vogă, în timp ce în interior, unde Jourdain a călătorit, englezul reproducea limba arabă.

Dl. Chattopádhyáya, discutând opiniile Col. Prideaux aşa cum au fost ele exprimate mai sus, a declarat:

> Col. Prideaux se poate îndoi "dacă cinstitul marinar, scriind cuvântul în jurnalul său, a fost influențat de principiile greu de înţeles ale fonetică enunţate" de către mine, dar el va admite că schimbarea de la *kahvah* la *coffee* este o schimbare fonetică, şi trebuie că se datorează funcţionării unui principiu fonetic. Omul de rând, atunci când încearcă să scrie un cuvânt străin în propria sa limbă, este handicapat considerabil de capacitatea sa fonetică moştenită şi dobândită. Şi, de fapt, dacă luăm citatele din "Hobson-Jobson," şi clasificăm diferitele forme ale cuvântului *cafea* în funcție de naționalitatea scriitorului, vom obține rezultate foarte interesante.
>
> Să luăm englezii şi olandezii în primul rând. În *Scrisorile* lui Danvers (1611), avem atât "*coho* pots" cât şi "*coffao* pots". Sir T. Roe (1615) şi Terry (1616) folosesc cuuvântul *cohu*. Sir T. Herbert (1638) foloseşte *coho* şi *copha,* Evelyn (1637), *coffee*, Fryer (1673) *coho;* Ovington (1690), *coffee*, şi Valentijn (1726), *coffi*. Iar de la cele două exemple date de colonelul Prideaux, vom vedea că Jourdain (1609) foloseşte *cohoo*, şi Revett (1609) *cohoo*

În cartea *English Factories in India* a lui Foster (1618-1621, 1622-1623, 1624-1629) apare următoarea evoluţie a cuvântului “cafea”: cowha (1619), cowhe, couha (1621), coffa (1628).

Pentru alte limbi, cea mai veche mențiune europeană este a lui Rauwolf, Alep, 573. El folosea forma *chaube*. Prospero Alpini (1580) folosea *caova*; Paludanus (1598) *chaoua*; Pyrard de Laval (1610) *cahoa*; P. Della Valle (1615) *cahue*; Jac. Bontius (1631) *caveah*, și *Journal d'Antoine Galland* (1673) *cave*. Englezii foloseau anumite forme distincte, precum cohu, coho, coffao, coffao, copha, coffee, care diferă de transliterarea mai corectă din alte limbi.

În 1610 evreul portughez, Pedro Teixeira (în ediția Societăţii Hakluyt a *Călătoriilor* sale) a folosit cuvântul *kavàh*.

Inferenţele din aceste forme de tranziție par a fi:

1. Cuvântul şi-a găsit calea în limbile europene atât din turcă cât și din limba arabă.

2. Formele în engleză (care au accent mai puternic pe prima silabă) au *ŏ* în loc de *ă*, și *f* în loc de *h*.

3. Formele din alte limbi sunt neaccentuate și nu au niciun *h*. Originalul *v* sau *w* (sau labializat *u*) este reținut sau schimbat în *f*.


(Frumusețea de poveste a unui arbore de cafea în floare)

Se poate afirma, în consecință, că motivul principal pentru existența a două tipuri distincte de ortografie este omiterea lui *h* în limbile cu forma neaccentuată, și conversia lui *h* în *f* în cazul accentului puternic în limbile cu forma accentuată. O astfel de transformare are loc adesea în turcă. De exemplu, *silah dar* în persană (care este o limbă cu forme foarte accentuate) devine *zilif dar* în limba turcă. În limbile din India, pe de altă parte, în ciuda faptului că formele aspirate sunt de obicei foarte clar pronunţate, cuvântul *qăhvăh* este pronunțat *kaiva* de clasele mai puțin educate, ca urmare a silabelor a fel de accentuate.

Din punctul de vedere al etimologilor francezi, Jardin opinează că, în ceea ce priveşte etimologia cuvântului cafea, oamenii de ştiinţă nu sunt de acord şi probabil că niciodată nu vor fi. Dufour spune că acest cuvânt este derivat din *caouhe*, un nume dat de turci la băutură preparată din seminţele de cafea. Chevalier d'Arvieux, consulul francez la Alet, Savary, şi Trevoux, în dicţionarul său consideră cuvântul cafea ca provenind din limba arabă, din cuvântul *cahoueh* sau *quaweh*, care înseamnă a da vigoare sau putere, pentru că, spune d'Arvieux, efectul său cel mai proeminent este de a fortifica şi întări. Tavernier combate această opinie. Moseley atribuie originea cafelei cuvântului *kaffa*. Sylvestre de Sacy, în *Crestomanţia arabă* [Pg 3], publicată în 1806, crede că cuvântul *kahwa*, sinonim cu *makli*, prăjit într-o sobă, ar putea fi foarte bine etimologia cuvântului cafea. D'Alembert, în dicţionarul său enciclopedic, scrie cuvântul sub forma *caffé* . Jardin ajunge la concluzia că oricare origine ar fi dintre aceste etimologii diferite, rămâne un fapt stabilit că respecziovul cuvânt cafea provine de la un cuvant arab, fie că este vorba *kahua, kahoueh, kaffa* sau *kahwa*, şi că popoarele care au adoptat băutura au modificat cu toate cuvântul arab pentru a se potrivi pronunţiei lor. Acest lucru este demonstrat prin modul cum se scrie cuvântul în diferite limbi moderne:

Franceză, *café*; bretonă, *kafe*; germană, *kaffee* (arborele de cafea, *kaffeebaum*); olandeză, *koffie* (arborele de cafea, *koffieboonen*); daneză, *kaffe*; finlandeză, *kahvi*; maghairă, *kavé*; bohemiană, *kava*; poloneză, *kawa*; eomână, *cafea*; croată, *kafa*; sârbă, *kava*; rusă, *kophe*; suedeză, *kaffe*; spaniolă, *café*; bască, *kaffia*; italiană, *caffè*; portugheză, *café*; latină (ştiinţific), *coffea*; turcă, *kahué*; greacă, *kaféo*; arabă, *qahwah* (boabe de cafea, *bun*); persiană, *qéhvé* (boabe de cafea, *bun*); annamită, *ca-phé*; cambodgiană, *kafé*; Dukni, *bunbund*; Teluyan, *kapri-vittulu*; Tamil, *kapi-kottai* or *kopi*; canareză, *kapi-bija*; chineză, *kia-fey, teoutsé*; japoneză, *kéhi*; malayeză, *kawa, koppi*; abisiniană, *bonn*; Foulak, *legal café*; Sousou, *houri caff*; Marquesan, *kapi*; Chinook, *kaufee*; Volapuk, *kaf*; esperanto, *kafva*.

2. Istoria răspândirii cafelei

Istoria propagării plantei de cafea este strâns legată de aceea a istoriei timpurii a băutului cafelei. O cercetare atentă dezvăluie că majoritatea specialiştilor sunt de acord ca planta de cafea este indigenă din Abisinia, şi probabil, Arabia, unde se cultiva în toată zona tropicală. Prima menţiune sigură a proprietăţilor şi utilizării plantei este de la un medic arab spre sfârşitul secolului IX e.n., şi este rezonabil să presupunem că înainte de această dată planta creştea în sălbăticie în Abisinia şi, probabil, şi în Arabia. Dacă ar fi adevărat, aşa cum scrie Ludolphus, că abisinienii ieşeau din Arabia prin Etiopia, în antichitate, este posibil ca ei să fi adus cuei planta de cafea, dar trenuiesc creditaţi arabii pentru descoperirea şi promovarea utilizării băuturii şi, de asemenea, pentru promovarea plantei de cafea, chiar dacă au găsit-o în Abisinia şi au adus-o în Yemen.

Unii experţi cred că prima cultivare a cafelei în Yemen datează din anul 575, când invazia persană a pus capăt dpmniei etiopiene a lui Negus Caleb, care a cucerit ţara în 525.

Cu siguranţă descoperirea băuturii a dus la cultivarea plantei în Abisinia şi în Arabia, dar progresul a fost lent până în secolele XV şi XVI, atunci când se pare că planta de cafea a fost intens răspândită în ţinutul Yemen din Arabia. Arabii au fost secretoşi cu noua lor industrie profitabilă şi, pentru un timp, au reuşit să împiedice răspândirea acesteia în alte ţări, interzicând inclusiv transportul preţioaselor fructe de cafea afară din ţară, dacă acestea nu erau în prealabil cufundate în apă clocotită sau uscate, astfel încât să distrugă puterile lor de germinare. Eşecurie de a cultiva planta de cafea în alte ţări s-a datorat, de asemenea, şi faptului, descoperit ulterior, că seminţele îşi pierd repede puterea lor germinativă.

India

Cu toate acestea, nu a fost posibil să se supravegheze toate căile de transport, cu mii de pelerini călătorind către şi de la Mecca în fiecare an, şi deci nu pare a exista un oarecare adevăr în tradiţia indiană privind introducerea cultivării cafelei în sudul Indiei de către Baba Budan, un musulman pelerin, în 1600, deşi unii dconsideră că data este 1695. Tradiţia indiană spune că Baba Budan a plantat seminţele sale în apropiere de cabana construită pentru el la Chickmaglur în munţii din Mysore unde, în doar câţiva ani, descendenţii acestei plante s-au dezvoltat în umbra copacilor seculari ai junglei. Cea mai mare parte a plantelor cultivate de către nativii din Kurg şi Mysore par să fi venit de la Baba Budan. Englezii au ănceput să cultive cafeaua în India abia după 1840. Plantaţiile se întind acum din nordul extrem al lui Mysore până în Tuticorin.

Olanda

În ultima parte a secolului XVI, botanişti germani, italieni, şi olandezi, şi călătorii, s-au întors cu informaţii importante din Levant cu privire la noul produs şi băutură. În 1614 comercianţii olandezi întreprinzători au început să examineze posibilităţile de cultivare şi comercializare a cafelei. În 1616 o fabrica de cafea a fost transportată cu succes de la Mocha în Olanda. În 1658 olandezii au început cultivarea de cafea în Ceylon, deşi se spune că arabii au adus planta pe insulă înainte de 1505. În 1670 a fost făcută o încercare de a cultiva cafea pe teritoriul european, la Dijon, Franţa, dar rezultatul a fost un eşec.

În 1696, la instigarea lui Nicolaas Witsen, atunci primarul din Amsterdam, Adrian Van Ommen, comandantul de la Malabar, India, a expediat din Kananur, Malabar, în Java, primele plante de cafea introduse în insulă. Ele au fost cultivate din seminţe de cafea arabică adusă la Malabar din Arabia. Au fost plantate de către Guvernatorul General Willem van Outshoorn pe moşia Kedawoeng lângă Batavia, dar ulterior au fost pierdute datorită cutremurelor şi inundaţiilor. În 1699 Zwaardecroon Henricus a importat câteva resturi de arbori de cafea din Malabar în Java. Acestea au fost un mare succes, şi au devenit strămoşii tuturor cafelor din Indiile de Est olandeze. Olandezii au preluat apoi conducerea în propagarea plantei de cafea.

În 1706 s-au primit primele mostre de cafea Java, şi un arbore de cafea cultivat în Java, la Amsterdam, în grădinile botanice. Multe plante au fost apoi propagate de seminţele produse în grădinile din Amsterdam, şi acestea au fost distribuite la unele dintre cele mai cunoscute grădini botanice şi sere private din Europa.

În timp ce olandezii au extins cultivarea plantei de cafea în Sumatra, Celebes, Timorul de Est, Bali, precum şi alte insule din Indiile olandeze, francezii au încercat să introducă cultivarea cafelei în coloniile lor. Mai multe încercări au fost făcute pentru a transfera plante tinere de la Amsterdam din grădinile botanice în grădina botanică din Paris, dar toate au fost eşecuri.

Cu toate acestea, în 1714, ca urmare a negocierilor încheiate între guvernul francez şi municipalitatea din Amsterdam, o plantă tânără şi energică de aproximativ cinci metri a fost trimisă la Ludovic XIV la Chateau de Marly, de către primarul din Amsterdam. În ziua următoare, ea a fost transferată la Jardin des Plantes din Paris, unde a fost primită cu ceremonii adecvate de Antoine de Jussieu, profesor de botanică aflat la conducerea instituţiei. Acest copac a fost destinat să fie precursorul celor mai multe cafele din coloniile franceze, precum şi a celor din America de Sud, America Centrală şi Mexic.

Legenda Căpitanului Gabriel de Clieu



(Căpitanul de Clieu face cunoscută băutura sa cu apă şi plante de cafea adusă în Martinica)

Două încercări nereuşite au fost făcute pentru a transporta în Antile plantele cultivate din seminţele copacului prezentat lui Ludovic XIV, dar onoarea succesului final a fost câştigată de un tânăr din normand, Gabriel Mathieu de Clieu, un ofiţer de marină care servea în acel moment în calitate de căpitan de infanterie în Martinica. Povestea succesului lui de Clieu este capitolul cel mai romantic din istoria propagării plantei de cafea.

Afacerile sale personale chemându-l în Franţa, de Clieu a conceput ideea de a utiliza cursa de întoarcere pentru a introduce cultivarea cafelei în Martinica. Prima dificultate consta în obţinerea mai multor plante care apoi să fie cultivate in Paris, o altă dificultate fiind depăşită prin mijlocirea lui de Chirac, medic regal, sau, în conformitate cu o scrisoare scrisă de de Clieu însuşi, prin birourile binevoitoare ale unei doamnă de calitate pe care de Chirac nu a putut să o refuze. Plantele selectate au fost ţinute la Rochefort de Bégon, comisar al departamentului, până la plecarea lui de Clieu pentru Martinica. În ceea ce priveşte data exactă a sosirii lui de Clieu la Martinica cu plantele de cafea, există mai multe opinii divergente. Unele autorităţi consideră data ca fiind 1720, altele 1723. Jardin sugerează că diferenţa în dateă poate apărea de la de Clieu care, printr-o perseverenţă demnă de laudă, a făcut călătoria de două ori. Prima dată, conform lui Jardin, plantele au murit, dar a doua oară de Clieu a plantat seminţele atunci când a părăsit Franţa şi acestea au supravieţuit, întrucât acesta ar fi udat plantele cu raţia lui săracă de apă pentru a le păstra în viaţă. Nicio referire la o călătorie precedentă nu se face de către de Clieu în numele său, conform unei scrisori din *Année Littéraire* în 1774. De asemenea, există o diferenţă de opinie cu privire la faptul că de Clieu ar fi ajuns cu una sau trei plante. El însuşi spune "una" în scrisoarea menţionată.

Potrivit datelor cele mai de încredere, de Clieu s-a îmbarcat la Nantes, în 1723. El a ascuns planta sa preţioasă într-o cutie acoperită cu o rama de sticla pentru a absorbi razele de soare şi, astfel, să păstreze mai bine căldura înmagazinată, pentru zile cu nori. Printre pasageri, o persoană, invidioasă pe tânărul ofiţer, a făcut tot ce a stat în puterea sa pentru a obţine pentru ea însăşi gloria succesului. Din fericire, tentativa lui nu a avut efectul scontat.

"Este inutil", scrie de Clieu în scrisoarea sa către *Année Littéraire*, "să povestesc în detaliu grija infinită pe care am fost obligat să o revers asupra acestei plante delicate în timpul unei călătorii lungi, şi dificultăţile pe care le- am întâmpinat în salvarea ei din mâinile unui om care, în mod josnic, gelos pe bucuria pe care eram pe punctul de a o gusta, prin a servi ţara mea, şi fiind în imposibilitatea de a mă lipsi de această plantă de cafea, a încercat să o rupă."

Nava care a transportat pe de Clieu a fost o navă comercială, şi multe au fost dificultăţile întâmpinate de pasageri şi echipajul. Abia scăpată de un corsar din Tunis, nava a fost ameninţată de o furtună violentă, dar au ajuns în cele din urmă într-o zonă calmă care s-a dovedit mai înspăimântătoare decât toate celelalte probleme de până atunci. Apa potabilă era aproape epuizată, iar ceea ce a rămas a fost raţionalizată pentru restul călătoriei.

"Peste o lună am fost obligat să împart mica raţie de apă atribuită mie cu planta de cafea în care îmi pusesem speranţele mele cele mai mari, şi care a fost sursa mea de bucurie." Multe poveşti au fost scrise şi cântece au fost cântate slăvind acest sacrificiu generos care a făcut nemuritor numele de Clieu.

Ajuns în Martinica, de Clieu a plantat planta sa preţioasă pe proprietatea sa din Prêcheur, unul dintre cantoanele de pe insulă, unde, spune Raynal, "s-a înmulţit cu o rapiditate extraordinară şi a avut succes." Din răsadurile acestei plante provin cele mai multe dintre plantele de cafea ale Antilelor. Prima recoltă a fost obţinută în 1726.


(Omar şi miraculoasa pasăre a cafelei)

De Clieu descrie sosirea lui, după cum urmează:

”Ajuns acasă, prima mea grijă a fost să stabilizez planta, în zona din grădina mea cea mai favorabilă pentru creşterea acesteia . Deşi ţinută la vedere, m-am temut de multe ori să nu fie furată, şi am fost în cele din urmă obligat să o înconjur cu spini şi să angajez un paznic pentru ea, până când a ajuns la maturitate ... această plantă preţioasă, care mi-a fost cu atât mai dragă cu cât a trebuit să înfrunt o serie de pericole şi mi-am făcut o mulţime de griji pentru ea.”

Astfel mica plantă străină a prosperat într-o ţară îndepărtată, păzită zi şi noapte de sclavi credincioşi. O plantă atât de mică să producă în cele din urmă toate bogăţiile insulelor Indiei de Vest şi regiunilor limitrofe Golfului Mexic! Ce lux, ce viitoare plăceri şi delectări, rezultate din acest mărunt talent lăsat în grija unui om de o rară viziune şi simpatie, intelectual fin, încărcat de spiritul adevăratei dragoste pentru semenii săi! Sunt extrem de rari oamenii în întreaga istorie care să fie capabili de o faptă bună făcută prin sacrificiu pentru a servi întreaga umanitate .

De Clieu descrie astfel evenimentele care au urmat rapid după introducerea cafelei în Martinica, cu referire în special la cutremurul din 1727:

”Succesul a depăşit speranţele mele. Am adunat aproximativ două kilograme de seminţe pe care le-am distribuite printre toţi cei care m-am gândit că ar fi cei mai capabili să aibă grijă de plante pentru prosperitatea lor.

Prima recoltă a fost foarte abundentă, cu cea de a doua a fost posibil să extind şi mai mult cultivarea, dar ceea ce a favorizat multiplicarea cel mai mult a fost faptul că doi ani după aceea toţi copacii de cacao din ţară, care au fost principala resursă şi ocupaţie a locuitorilor din zonă, au fost dezrădăcinaţi şi distruşi total de furtuni groaznice însoţite de o inundaţie care a scufundat toata zona în care erau plantaţi aceşti copaci, teren care a fost imediat ocupat de plantaţiile de cafea de către localnici. Acestea au crescut formidabil şi ne-au permis să trimitem plante la Santo Domingo, Guadelupa, precum şi pe alte insule adiacente, de atunci acestea fiind cultivate cu succes .”

Prin 1777 erau 18.791.680 arbori de cafea în Martinica.

De Clieu s-a născut în Angléqueville - sur - Saane, Seine - Inférieure (Normandia), în 1686 sau 1688. În 1705 el a fost cadet pe o navă.. În 1718 a devenit Cavaler al St Louis, în 1720 a fost făcut căpitan de infanterie, în 1726 maior de infanterie, în 1733 a fost numit locotenent de navă, în 1737 a devenit guvernator în Guadelupa, în 1746 a fost căpitan de vas, în 1750 a fost numit comandant de onoare al Ordinului St Louis, în 1752 s-a retras cu o pensie de 6.000 de franci , în 1753 a reintrat în serviciul naval, în 1760 s-a retras din nou, cu o pensie de 2000 de franci .

În 1746 de Clieu s-a întors în Franţa, a fost prezentat lui Ludovic al XV-lea de către ministrul de marină, Rouille de Jour, ca "un ofiţer distins căruia coloniile, precum şi însăşi Franţa, şi comerţul în general, îi sunt îndatorate pentru cultivarea cafelei."

Rapoarte regale din 1752 şi 1759 amintesc că prima industrie a cafelei s-a dezvoltat în Martinica, şi că De Clieu a fost distins pentru zelul său dezinteresat. În Mercure de France din decembrie 1774, a apărut următorul necrolog:

”Gabriel d'Erchigny de Clieu, fostul căpitan şi comandant de onoare al Ordinului Regal şi Militar din Saint Louis, a murit la Paris pe 30 noiembrie în al 88-lea an al vieţii sale.”

O notificare privind moartea sa a apărut, de asemenea, în *Gazette de France* din 5 decembrie 1774, o onoare rară în ambele cazuri.

Un istoric francez, Sidney Daney, a scris că De Clieu a murit în sărăcie, la St Pierre, la vârsta de 97 de ani, dar aceasta trebuie să fie o eroare, deşi nu apare nicăieri că la moartea sa el ar fi fost bogat. Daney spune:


(Kaldi şi caprele sale dansând - Legendara descoperire a băuturii de cafea - Desen aparţinând unui artist francez modern)

Acest om generos a primit ca unică răsplată, pentru faptele sale nobile, satisfacţia de a vedea că această plantă, pentru a cărei conservare a arătat atât de mult devotament, prosperă în Antile. Ilustrul De Clieu este printre cei cărora Martinica îi datorează o reparaţie uriaşă.

Daney spune, de asemenea, că în 1804 a existat o mişcare în Martinica pentru a ridica un monument pe locul unde De Clieu a cultivat prima sa plantă de cafea, dar că această iniţiativă nu s-a finalizat.

Pardon , în lucrarea sa *La Martinique,* spune:

"Onoare acestui om curajos! El a meritat-o de la toţi oamenii din cele două emisfere. Numele lui este demn de un loc lângă cel al lui Parmentier, care a adus în Franţa cartofi din Canada. Aceşti doi oameni au făcut un serviciu imens omenirii, iar memoria lor nu ar trebui să fie uitată, dar vai ! Îşi mai aminteşte cineva de ei?"

Tussac, în *Flora de las Antillas*, scriind despre De Clieu, spune: "Chiar dacă nu s-a ridicat niciun monument pentru acest călător care a adusa servicii omenirii, numele său ar trebui să rămână gravat în inima fiecărui colonist."

În 1774 *Année Littéraire* a publicat un lung poem în onoarea lui De Clieu. În *Gazette de France* din 12 aprilie 1816, citim că D-l Donns, un olandez bogat şi un cunoscător de cafea, a onorat pe De Clieu pictând pe un serviciu de porţelan toate detaliile călătoriei sale şi rezultate sale fericite . "Am văzut cupe", spune scriitorul, "care oferă mai multe detalii şi inscripţii în latină".

Sinura referire la De Clieu în Martinica este grădina botanică de la Fort de France, care a fost deschisă în 1918 şi dedicată lui De Clieu , "a cărui memorie a fost prea mult timp lăsată în uitare."

În 1715 cultivarea cafelei a fost introdusă pentru prima dată în Haiti şi Santo Domingo. Mai târziu au fost introduse plante mai rezistente din Martinica. În 1715-1717 Compania franceză a Indiilor a introdus cultivarea plantei în Insula de Bourbon (în prezent Réunion), cu ajutorul unui căpitan de vas pe nume Dufougeret - Grenier de la St Malo. A mers atât de bine încât nouă ani mai tarziu insula a început să exporte cafea .

Olandezii au adus introdus cultivarea cafelei la Surinam în 1718. Prima plantaţie de cafea din Brazilia a demarat la Pará, în 1723, cu plante aduse din Guyana Franceză, dar nu a fost un succes. Englezii au adus planta în Jamaica în 1730. În 1740 misionarii spanioli introduc cultivarea cafelei în Filipine din Java. În 1748 Don José Antonio Gelabert a introdus cafeaua în Cuba, aducând seminţele din Santo Domingo. În 1750, olandezii extind cultivarea plantei în Celebes. Cafeaua a fost introdusă în Guatemala prin anii 1750-1760. Cultivarea intensivă în Brazilia se datorează eforturilor iniţiale din coloniile portugheze din Pará şi Amazonas, în 1752. Porto Rico a început cultivarea cafelei aproximativ în 1755. În 1760 João Alberto Castello Branco a adus la Rio de Janeiro un arbore de cafea din Goa, India Portugheză. S-a răspândit vestea că solul şi clima din Brazilia sunt special adaptate pentru cultivarea de cafea. Molke, un călugăr belgian, a prezentat nişte seminţe la mănăstirea capucină de la Rio, în 1774. Mai târziu, episcopul de la Rio, Joachim Bruno, a ajuns cultivator al plantei şi a încurajat propagarea ei în Rio Minas, Espirito Santo, şi São Paulo. Călătorul spaniol Don Francisco Xavier Navarro este creditat cu introducerea cafelei în Costa Rica din Cuba, în 1779. În Venezuela, industria cafelei a început în apropiere de Caracas, de la un preot, José Antonio Mohedano, cu seminţe aduse din Martinica în 1784.

Cultivarea de cafea în Mexic a început în 1790, cu seminţe din Indiile de Vest. În 1817 Don Juan Antonio Gomez a instituit cultivarea intensivă în statul Vera Cruz. În 1825 cultivarea plantei a început în

Insulele Hawaii cu seminţe din Rio de Janeiro. După cum s-a menţionat anterior, englezii au început să cultive cafea în India, în 1840. În 1852 cultivarea cafelei a început în Salvador cu plante aduse din Cuba. În anul 1878 englezii au început răspândirea cafelei în Africa Centrală britanică, dar abia din 1901 cultivarea cafelei a fost introdusă în Africa de Est britanică de la Réunion. In 1887 francezii au introdus planta în Tonkin, Indo - China. Cafeaua dezvoltată în Queensland, introdusă în 1896, a fost un succes de mică anvergură.

S-au făcut mai multe încercări de cultivare pe scară largă a cafelei şi în sudul Statelor Unite, dar fără succes. Se crede, totuşi, că condiţiile topografice şi climatice din California de Sud sunt favorabile pentru cultivarea ei.

3. Istoria timpurie a băuturii de cafea

Orientul Apropiat

Băutura de cafea s-a dezvoltat în perioada clasică a medicinei arabe, odată cu Rhazes (Abu Bakr Muhammad ibn Zakariya El Razi), care a urmat învățăturile lui Galen și a preluat ca idol pe Hipocrate. Rhazes (850-922) a fost primul care a tratat medicina într-un mod enciclopedic și, potrivit unor experţi, a fost primul scriitor care a menționat cafeaua. El și-a asumat numele poetic de Razi pentru că era născut în orașul Raj din Irakul persan. A fost un mare filozof și astronom, iar la un moment dat a fost administrator de spital la Bagdad. A scris multe cărți de medicină și chirurgie, dar lucrarea sa principală este *Al - Haiwi*, sau *Continentul*, o colecție despre toate aspectele legate de vindecarea bolilor, de la Galen până în perioada în care a trăit.

Philippe Sylvestre Dufour (1622-1687) , un comerciant francez de cafea, filozof și scriitor, într- un tratat scris cu acurateţe despre cafea, ne spune (a se vedea prima ediție a lucrării traduse din latină) că primul scriitor care a menționat proprietățile boabelor de cafea sub numele de *bunchum* a fost același Rhazes, "în secolul IX după naşterea Mântuitorului nostru", care (dacă este adevărat) a fost sursa de cunoaştere pentru cafea pentru mai mult de 1000 de ani. Robinson, cu toate acestea, este de părere că *bunchum* a însemnat altceva și nu a avut nimic de a face cu cafeaua. Dufour însuși, într- o ediție ulterioară a *Traitez Nouveaux et Curieux du Café* (Haga , 1693), este înclinat să admită că *bunchum* ar fi fost o rădăcină și nu cafea. Cu toate acestea, el are grijă să adauge că nu există nicio îndoială că arabii știau de cafea încă din anul 800. Alţi specialişti, mai moderni, iau în calcul chiar secolul VI.

Wiji Kawih este menționat într-o inscrupţie Kavi (Javan) din 856 î.e.n., și se crede că "supa de boabe" din lista lui David Tapperi de băuturi din Java (1667-1682), ar fi fost băutura de cafea.

În timp ce adevărata origine a băuturii de cafea s-ar putea să rămână ascunsă pentru totdeauna printre misterele Orientului violet, așa cum este văzut în legende și fabule, oamenii de știință au obţinut fapte suficiente pentru a dovedi că băutura a fost cunoscut în Etiopia "din timpuri imemoriale," şi există acolo multe aspecte care adaugă verosimilitate araţiunii lui Dufour. Acest prim prinţ al comercializării cafelei, poliglot şi manierat, a considerat că meseria de comerciant nu este incompatibilă cu cea de autor, mergând chiar mai departe şi spunând că în unele lucruri (de exemplu, cafeaua) comerciantul ar putea fi chiar mai bine informat decât un filozof.

Considerând că prin bunchum Rhazes înţelege cafea, planta și băutura de cafea trebuie să fi fost cunoscute generaţiilor imediate, și acest lucru, într-adevăr, pare a fi indicat prin trimiteri similare în scrierile lui Avicenna (Ibn Sina), medicul mahomedan și filozof care a trăit între 980-1037.

Rhazes, în ciudata limba a lui Dufour, ne asigură că "*bunchum* (cafeaua) este fierbinte și uscată și foarte bună pentru stomac." Avicenna explică proprietățile medicinale și utilizarea boabelor de cafea (*bon* sau *bunn*) care, de asemenea, necesită *bunchum* , astfel:

”În ceea ce privește alegerea acesteia, de culoarea lămâiei, deschisă la culoare, și cu un miros bun, este cea mai bună albă și cu grutate cât mai mică. Este fierbinte și uscată la început și, după alții, rece la început. Aceasta întărește membrele, curăţă pielea, și reduce umiditatea de suv ea, și dă un miros excelent întregului corp.”

La început arabii numeau boabele și pomul din care se obţineau, *bunn*, iar băutura, *bunchum*. A. Galland (1646-1715), orientalist francez, primul care a analizat și tradus din limba arabă manuscrisul Abd-al-Kâdir, cel mai vechi document existent care vorbeşte de originea cafelei, observă că Avicenna vorbește despre *bunn*, sau cafea, la fel ca și Prospero Alpini și Veslingius (Vesling). Bengiazlah, un alt medic mare, contemporan cu Avicenna, menționează de asemenea cafeaua despre care, spune Galland, se poate vedea că suntem datori medicilor pentru descoperirea cafelei, ca și în cazul zahărului, ceaiului şi ciocolatei.

Rauwolf (mort în 1596) , medic german și botanist, şi primul european care menționează cafeaua, a făcut cunoștință cu băutura la Alep, în 1573, şi spune modul în care băutura a fost pregătită de către turci:

”În aceeaşi apă ei pun un fruct numit *Bunnu* care, în măreția, forma și culoarea sa, seamănă cu un fruct de myrica, înconjurat de două cochilii subţiri care, așa cum m-au informat, sunt aduse din Indii. Dar acestea au în ele două boabe galbene în două celule diferite și, în plus, semănând exact ca virtute, aspect, și nume cu *Bunchum* a lui Avicenna și *Bunco* a lui *Rasis ad Almans*. De aceea eu le consider ca fiind aceleaşi.”

În traducerea Dr. Edward Pocoke (Oxford, 1659), a lucrării *The Nature of the Drink Kauhi*, sau *Coffee, and the Berry of which it is Made, Described by an Arabian Phisitian,* citim:

”Bun este o plantă din Yaman [Yemen], care este plantată în *Adar*, și încolțește și este recoltată în *Ab*. Este vorba despre o înălţime de cca 45 cm, cu o tulpină de grosimea degetului. Din aceste flori albe rezultă un fruct ca o nucă mică dar care, uneori, seamănă cu fasolea, și atunci când este cojită se desparte în două. Cea mai bună este când este grea și galbenă, iar cel mai rău caz este când este neagră. Este caldă în primul rând, şi apoi uscată. De obicei se consideră a fi rece și uscată, dar nu este așa. Întrucât este amară, și tot ce este amar este fierbinte.

Că ceea ce face să fie rece este grosimea acesteia. În timpul verii, din experiență s-a constatat că ajută la uscarea răcelilor, și a tusei, și deschide obstruziunile, și la provocarea urinei. Este acum cunoscut sub numele de *Kohwah*. Atunci când este uscat și bine aburit, ajută la efervescenţa sângelui, şi este bun împotriva poxelor mici şi rujeolei, și a coşurilor însângerate. Dar produce dureri de cap vertiginoase, și duce la slăbire puternică, şi insomnie, și reduce pofta de mâncare, și , uneori, duce la melancolie.

Unii o beau pentru energie, sau într-o discuţie prietenească, și are şi alte proprietăţi pe care le-am menționat, fiind folosită de unii cu untdelemn de fistic, și unt. Unii o bea cu lapte, dar este o eroare, datorită pericolului de lepră.”

Dufour concluzionează că boabele de cafea din comerţ sunt la fel ca *bunchum* (*bunn*), descris de Avicenna, și *bunca* (*bunchum*) al lui Rhazes. Aici el este de acord, aproape cuvânt cu cuvânt, cu Rauwolf, neindicând nicio schimbare în opinii printre învățat timp de o sută de ani.

Christopher Campen crede că Hipocrate, părintele medicinei, ştia de și folosea cafea.

Robinson, comentând adoptarea timpurie a cafelei în medicină, consideră că a fost o greșeală din partea medicilor arabi, și că a dus la prejudiciul care a cauzat cafeaua să fie considerată ca un drog puternic în loc de o simplă și răcoritoare băutură.

Cuprins

Cartea



O traducere parțială, de Nicolae Sfetcu, a cărții All About Coffee, de William H. Ukers (1873-1945), publicată în 1922. Cu mulţumiri pentru sponsorul principal, Tecno Coffee - Automate de cafea, care a făcut posibilă elaborarea şi publicarea acestei cărţi.

Civilizaţia umană a cunoscut trei tipuri majore de bături nealcoolice extrase din plante, de-a lungul existenţei SHOP SHOP SALE : ceaiul, cacao, şi cafeaua. Sursele vegetale preferate pentru astfel de băuturi sunt frunzele şi boabele. Dintre acesteam frunzele de ceai sunt cele mai utilizate, urmate de boabele de cafea, iar pe locul trei boabele de cacao. Dar din punctul de vedere al comerţului internaţional, boabele de cafea sunt de departe cele mai importante.

Toate trei băuturi sunt consumate la nivel mondial, în toate ţările, gradul lor de utilizare diferind în funcţie de ţară şi cultură, cu un consum meva mai redus pentru cacao. Acolo unde consumul de ceai este predominant cafelei i se acordă mai puţină atenţie, şi invers.

Cafeaua este o băutură universal recunoscută ca o necesitate umană. Departe de a fi văzută ca un lux sau privită cu indulgenţă, ea este considerată un corolar pentru energia şi eficienţa umană, producând în acelaşi timp o puternică senzaţie de plăcere.

Cafeaua deţine un loc important in dieta raţională a tuturor popoarelor civilizate ale pământului. Este o băutură democratică. Este în acelaşi timp băutura înaltei societăţi, dar dar şi a bărbaţilor şi femeilor care care muncesc în diverse domenii de activitate, mental, sau fizic. Tocmai de aceea cafeaua a mai fost numită şi "lubrifiantul om-maşină cel mai cunoscut", ca şi "gustul cel mai plăcut din toată natura."

În acelaşi timp, nicio "băutură-aliment" nu a întâlnit vreodată atât de multă opoziţie. Oferită lumii de către Biserică şi recomandată de medici, cafeaua a avut cu toate acestea de suferit datorită superstiţiilor religioase şi a interdicţiilor medicale. În timpul celor peste o mie de ani de dezvoltare a cunoscut o opoziţie politică acerbă, restricţii fiscale, taxe exagerate, dar cu toate acestea a supravieţuit, ajungând astăzi pe primul loc în catalogul celor mai populare băuturi.

Ediția MultiMedia Publishing https://www.setthings.com/ro/e-books/istoria-timpurie-cafelei/
- Digital: EPUB (ISBN 978-606-9041-57-4), Kindle (ISBN 978-606-9041-59-8), PDF (ISBN 978-606-9041-58-1)
Data publicarii: 17.8.2016

Amazon (Print, Kindle) https://www.amazon.com/dp/1537155210/
Smashwords (EPUB): https://www.smashwords.com/books/view/659039
Google (EPUB, PDF): https://books.google.ro/books?id=8h_dDAAAQBAJ

Facebook: https://www.facebook.com/IstoriaCafelei/

Despre autor

Nicolae Sfetcu

Asociat şi manager MultiMedia SRL și Editura MultiMedia Publishing.

Partener cu MultiMedia în mai multe proiecte de cercetare-dezvoltare la nivel naţional şi european

Coordonator de proiect European Teleworking Development Romania (ETD)

Membru al Clubului Rotary București Atheneum

Cofondator şi fost preşedinte al Filialei Mehedinţi al Asociaţiei Române pentru Industrie Electronica şi Software Oltenia

Iniţiator, cofondator şi preşedinte al Asociaţiei Române pentru Telelucru şi Teleactivităţi

Membru al Internet Society

Cofondator şi fost preşedinte al Filialei Mehedinţi a Asociaţiei Generale a Inginerilor din România

Inginer fizician - Licenţiat în științe, Fizică, specialitatea Fizică nucleară. Master în Filosofie.

De același autor

Alte cărți scrise sau traduse de același autor:

- A treia lege a lui Darwin - O parodie reală a societăţii actuale (RO)
- Ghid Marketing pe Internet (RO)
- Bridge Bidding - Standard American Yellow Card (EN)
- Telelucru (Telework) (RO)
- Harta politică - Dicţionar explicativ (RO)
- Beginner's Guide for Cybercrime Investigators (EN)
- How to... Marketing for Small Business (EN)
- London: Business, Travel, Culture (EN)
- Fizica simplificată (RO)
- Ghid jocuri de noroc - Casino, Poker, Pariuri (RO)
- Ghid Rotary International - Cluburi Rotary (RO)
- Proiectarea, dezvoltarea şi întreţinerea siturilor web (RO)
- Facebook pentru afaceri şi utilizatori (RO)
- Întreţinerea şi repararea calculatoarelor (RO)
- Corupţie - Globalizare - Neocolonialism (RO)
- Traducere şi traducători (RO)
- Small Business Management for Online Business - Web Development, Internet Marketing, Social Networks (EN)
- Sănătate, frumuseţe, metode de slăbire (RO)
- Ghidul autorului de cărţi electronice (RO)
- Editing and Publishing e-Books (EN)
- Pseudoştiinţă? Dincolo de noi... (RO)
- European Union Flags - Children's Coloring Book (EN)
- Totul despre cafea - Cultivare, preparare, reţete, aspecte culturale (RO)
- Easter Celebration (EN)
- Steagurile Uniunii Europene - Carte de colorat pentru copii (RO)
- Paşti (Paşte) - Cea mai importantă sărbătoare creştină (RO)
- Moartea - Aspecte psihologice, ştiinţifice, religioase, culturale şi filozofice (RO)
- Promovarea afacerilor prin campanii de marketing online (RO)
- How to Translate - English Translation Guide in European Union (EN)
- ABC Petits Contes (Short Stories) (FR-EN), par Jules Lemaître
- Short WordPress Guide for Beginners (EN)
- ABC Short Stories - Children Book (EN), by Jules Lemaître
- Procesul (RO), de Franz Kafka
- Fables et légendes du Japon (Fables and Legends from Japan) (FR-EN), par Claudius Ferrand
- Ghid WordPress pentru începători (RO)
- Fables and Legends from Japan (EN), by Claudius Ferrand
- Ghid Facebook pentru utilizatori (RO)
- Arsène Lupin, gentleman-cambrioleur (Arsene Lupin, The Gentleman Burglar) (FR-EN), par Maurice Leblanc
- How to SELL (eCommerce) - Marketing and Internet Marketing Strategies (EN)
- Arsène Lupin, The Gentleman Burglar (EN), by Maurice Leblanc
- Bucharest Tourist Guide (Ghid turistic București) (EN-RO)
- Ghid turistic București (RO)
- Ghid WordPress pentru dezvoltatori (RO)

- French Riviera Tourist Guide (Guide touristique Côte d'Azur) (EN-FR)
- Guide touristique Côte d'Azur (FR)
- Ghid pagini Facebook - Campanii de promovare pe Facebook (RO)
- Management, analize, planuri și strategii de afaceri (RO)
- Guide marketing Internet pour les débutants (FR)
- Gambling games - Casino games (EN)
- Death - Cultural, philosophical and religious aspects (EN)
- Indian Fairy Tales (Contes de fées indiens) (EN-FR), by Joseph Jacobs
- Contes de fées indiens (FR), par Joseph Jacobs
- Istoria timpurie a cafelei (RO)
- Londres: Affaires, Voyager, Culture (London: Business, Travel, Culture) (FR-EN)
- Cunoaștere și Informații (RO)
- Poker Games Guide - Texas Hold 'em Poker (EN)
- Gaming Guide - Gambling in Europe (EN)
- Crăciunul - Obiceiuri și tradiții (RO)
- Christmas Holidays (EN)
- Introducere în Astrologie (RO)
- Psihologia mulțimilor (RO), de Gustave Le Bon
- Anthologie des meilleurs petits contes français (Anthology of the Best French Short Stories) (FR-EN)
- Anthology of the Best French Short Stories (EN)
- Povestea a trei generații de fermieri (RO)
- Web 2.0 / Social Media / Social Networks (EN)
- The Book of Nature Myths (Le livre des mythes de la nature) (EN-FR), by Florence Holbrook
- Le livre des mythes de la nature (FR), par Florence Holbrook
- Misterul Stelelor Aurii - O aventură în Uniunea Europeană (RO)
- Anthologie des meilleures petits contes françaises pour enfants (Anthology of the Best French Short Stories for Children) (FR-EN)
- Anthology of the Best French Short Stories for Children (EN)
- O nouă viață (RO)
- A New Life (EN)
- The Mystery of the Golden Stars - An adventure in the European Union (Misterul stelelor aurii - O aventură în Uniunea Europeană) (EN-RO)
- ABC Petits Contes (Scurte povestiri) (FR-RO), par Jules Lemaître
- The Mystery of the Golden Stars (Le mystère des étoiles d'or) - An adventure in the European Union (Une aventure dans l'Union européenne) (EN-FR)
- ABC Scurte povestiri - Carte pentru copii (RO), de Jules Lemaitre
- Le mystère des étoiles d'or - Une aventure dans l'Union européenne (FR)
- Poezii din Titan Parc (RO)
- Une nouvelle vie (FR)
- Povestiri albastre (RO)
- Candide - The best of all possible worlds (EN), by Voltaire
- Șah - Ghid pentru începători (RO)
- Le papier peint jaune (FR), par Charlotte Perkins Gilman
- Blue Stories (EN)
- Bridge - Sisteme și convenții de licitație (RO)
- Retold Fairy Tales (Poveşti repovestite) (EN-RO), by Hans Christian Andersen
- Poveşti repovestite (RO), de Hans Christian Andersen
- Legea gravitației universale a lui Newton (RO)

- Eugenia - Trecut, Prezent, Viitor (RO)
- Teoria specială a relativității (RO)
- Călătorii în timp (RO)
- Teoria generală a relativității (RO)
- Contes bleus (FR)
- Sunetul fizicii - Acustica fenomenologică (RO)
- Teoria relativității - Relativitatea specială și relativitatea generală (RO), de Albert Einstein
- Fizica atomică și nucleară fenomenologică (RO)
- Louvre Museum - Paintings (EN)
- Materia: Solide, Lichide, Gaze, Plasma - Fenomenologie (RO)
- Căldura - Termodinamica fenomenologică (RO)
- Lumina - Optica fenomenologică (RO)
- Poems from Titan Park (EN)
- Mecanica fenomenologică (RO)
- Solaris (Andrei Tarkovsky): Umanitatea dezumanizată (RO)
- De la Big Bang la singularități și găuri negre (RO)
- Schimbări climatice - Încălzirea globală (RO)
- Electricitate și magnetism - Electromagnetism fenomenologic (RO)
- Știința - Filosofia științei (RO)
- La Platanie - Une aventure dans le monde à deux dimensions (FR)
- Climate Change - Global Warming (EN)
- Poèmes du Parc Titan (FR)
- Mecanica cuantică fenomenologică (RO)
- Isaac Newton despre acțiunea la distanță în gravitație - Cu sau fără Dumnezeu? (RO)
- The singularities as ontological limits of the general relativity (EN)
- Distincția dintre falsificare și respingere în problema demarcației la Karl Popper (RO)
- Buclele cauzale în călătoria în timp (RO)
- Epistemologia serviciilor de informaţii (RO)
- Evoluția și etica eugeniei (RO)
- Filosofia tehnologiei blockchain - Ontologii (RO)
- Imre Lakatos: Euristica și toleranța metodologică (RO)
- Controversa dintre Isaac Newton și Robert Hooke despre prioritatea în legea gravitației (RO)
- Singularitățile ca limite ontologice ale relativității generale (RO)
- Filmul Solaris, regia Andrei Tarkovsky – Aspecte psihologice și filosofice (RO
- Tehnologia Blockchain - Bitcoin (RO)
- Fizica fenomenologică - Compendiu - Volumul 1 + 2 (RO)
- Causal Loops in Time Travel (EN)
- Chinese Fables and Folk Stories (Fables et histoires populaire chinoises), by (par) Mary Hayes Davis, Chow-Leung (EN-FR)
- Isaac Newton on the action at a distance in gravity: With or without God? (EN)
- Isaac Newton vs Robert Hooke sur la loi de la gravitation universelle (FR)
- Epistemology of Intelligence Agencies (EN)
- The distinction between falsification and refutation in the demarcation problem of Karl Popper (EN)
- Isaac Newton vs. Robert Hooke on the law of universal gravitation (EN)
- Evolution and Ethics of Eugenics (EN)
- Solaris, directed by Andrei Tarkovsky - Psychological and philosophical aspects (EN)
- La philosophie de la technologie blockchain - Ontologies (FR)
- Philosophy of Blockchain Technology - Ontologies (EN)

- Isaac Newton sur l'action à distance en gravitation : Avec ou sans Dieu ? (FR)
- Imre Lakatos: L'heuristique et la tolérance méthodologique (FR)
- Épistémologie des services de renseignement (FR)
- Boucles causales dans le voyage dans le temps (FR)
- Le film Solaris, réalisé par Andrei Tarkovski - Aspects psychologiques et philosophiques (FR)
- Les singularités comme limites ontologiques de la relativité générale (FR)
- Etica Big Data în cercetare (RO)
- Teorii cauzale ale referinței pentru nume proprii (RO)
- La distinction entre falsification et rejet dans le problème de la démarcation de Karl Popper (FR)
- Epistemologia gravitației experimentale – Raționalitatea științifică (RO)
- The Adventures of a Red Ant, by Henri de la Blanchère (EN)
- Big Data (RO)
- Tapetul galben, de Charlotte Perkins Gilman (RO)
- Evolution et éthique de l'eugénisme (FR)
- Imre Lakatos: Methodological Tolerance and Heuristic (EN)
- Gravitația (RO)
- Filosofia contează - Prezentări și recenzii (RO)
- Les aventures d'une fourmi rouge (The adventures of a red ant), par (by) Henri de la Blanchère (FR-EN)
- Big Data Ethics in Research (EN)
- Înțeles, sens și referință în filosofia limbajului și logica filosofică (RO)
- Epistemology of experimental gravity - Scientific rationality (EN)
- Fables et histoires populaires chinoises, par Mary Hayes Davis, Chow-Leung (FR)
- Causal Theories of Reference for Proper Names (EN)
- Last Thoughts, by Henri Poincaré (EN)
- Memories of a Sparrow, by Henri de la Blanchère (EN)
- Les mémoires d'un Pierrot (Memories of a Sparrow), by Henri de la Blanchère (FR-EN)
- De ce (nu) suntem fericiți? (RO)
- Excel - Ghid pentru începători (RO)
- PowerPoint - Ghid pentru începători (RO)
- Epistémologie de la gravité expérimentale - Rationalité scientifique (FR)
- L’éthique des mégadonnées (Big Data) en recherche (FR)
- Théories causales de la référence pour les noms propres (FR)
- Emoțiile și inteligența emoțională în organizații (RO)
- Inteligența emoțională (RO)
- Emotions and Emotional Intelligence in Organizations (EN)

Contact

Email: nicolae@sfetcu.com
Skype: nic01ae

Facebook/Messenger: https://www.facebook.com/nicolae.sfetcu
Twitter: http://twitter.com/nicolae
LinkedIn: http://www.linkedin.com/in/nicolaesfetcu
YouTube: https://www.youtube.com/c/NicolaeSfetcu

Editura

MultiMedia Publishing

*web design, comerţ electronic, alte aplicaţii web * internet marketing, seo, publicitate online, branding * localizare software, traduceri engleză şi franceză * articole, tehnoredactare computerizată, secretariat * prezentare powerpoint, word, pdf, editare imagini, audio, video * conversie, editare şi publicare cărţi tipărite şi electronice, isbn*